

Przetwórcą owoców i warzyw

751402

Inna nazwa zawodu: kwasiarz

Zadania i czynności

Kwasiarz warzyw zajmuje się produkcją i przygotowaniem do sprzedaży różnego rodzaju kiszonek. Wykorzystuje proces fermentacji mlekowej do utrwalania i przetwarzania świeżych warzyw (kapusty, ogórków, szczawiu). Kwas mlekowy zabezpiecza produkt przed rozwojem bakterii gnilnych, które powstają na powierzchni kiszonki w warunkach tlenowych. Celem kwasiarza jest uzyskanie wyrobów wysokiej jakości, o czym decyduje właściwe przygotowanie surowca (sortowanie, rozdrabnianie, układanie w pojemnikach) i przebieg fermentacji w silosach, beczkach lub dołach kwaszarniczych. W pierwszej kolejności wietrzy, myje i dezynfekuje pojemniki fermentacyjne oraz uzupełnia powłoki ochronne w silosach (by zapobiec niekorzystnym reakcjom chemicznym między metalem i betonem, z którego zostały wykonane i kwasem z kiszonki). Następnie usuwa z partii przeznaczonej do obróbki warzywa nadpsute, uszkodzone, mocno zwiędnięte i przemarznięte, a przez to narażone na szybki rozwój drobnoustrojów, utratę wartości odżywczych i gnicie. Ocenia także świeżość poszczególnych partii towaru i pod kierunkiem przełożonego ustala kolejność, w jakiej mają trafić do kwaszenia. Sortuje ogórki wg. wielkości ręcznie lub za pomocą automatycznego sortownika. Kapusta przywieziona do zakładu jest na wstępie poddawana procesowi dojrzwania (bielenia). Po zważeniu kwasiarz układa ją na paletach i umieszcza na ok. 10 dni w przewiewnym, chłodnym miejscu. Następnie usuwa z główek kapusty 2–3 warstwy zewnętrznych, nieużytecznych liści i przycina głąby. Po namoczeniu i umyciu mechanicznymi myjkami lub ręcznie, warzywa oraz przyprawy (marchew, korzenie chrzanu itp.) trafiają na automatyczne krajalnice i szatkownice, gdzie są przerabiane na krajankę odpowiedniej grubości. Z główek kapusty wycina się przedtem głąby – specjalnymi automatycznymi świdrami stanowiącymi część szatkownicy lub ręcznie, po przecięciu główki kapusty na pół. Ogórki są myte twardymi myjkami szczotkowymi (ułatwia to przenikanie zalewy z koloniami bakterii do środka i przyspiesza fermentację). Następnie krajanka jest przenoszona do pojemników fermentacyjnych (ręcznie, w koszach, na wózkach widłowych, za pomocą taśmy transportowej lub bezpośrednio z zainstalowanej nad nimi krajalnicy). Każda warstwa kapusty (wymieszanej z solą i przyprawami) jest wyrównywana ręcznie (widłami, grabiami) i ubijana aż do chwili, gdy puści pierwszy sok (mechanicznym ubijakiem, a w małych kwaszarniach tradycyjnie deptana przez pracowników ubranych w czyste, gumowe buty). Ogórki są układane w warstwy pionowe, skośne lub poziome, przekładane przyprawami (ząbki czosnku, korzenie chrzanu) i zalewane solanką. Tak przygotowane pojemniki z warzywami przykrywa się pokrywą z otworami, a następnie przyniata obciążeniem (kamieniem, blokiem betonowym) wagi 10–20% zawartości kadzi. Od tej chwili rozpoczyna się proces fermentacji mlekowej. Nadzór nad nim polega na utrzymywaniu odpowiedniej (ok. 20°C) temperatury w pomieszczeniu, w którym są umieszczone pojemniki, uzupełnianiu zalewy w ogórkach, wywiercaniu żerdziami otworów w kapuście (by uwolnić powstające w dużych ilościach gazy). Po okresie fermentacji głównej (około 10 dni dla kapusty) obniża się temperaturę do 10°C i w takich warunkach magazynuje kiszonkę (w tym czasie powstają związki aromatyczno-smakowe). W miarę potrzeby kiszonki są przeładowywane ręcznie do pojemników handlowych (drewnianych beczek, plastikowych wiader itp.). Po szczelnym zamknięciu pojemniki te są ważone, etykietowane i wysyłane do odbiorców. W małych, prywatnych zakładach kwasiarstwo

jest specjalnością mało zautomatyzowaną, w dużym stopniu opartą na pracy ręcznej. Rzadziej wymaga posługiwania się maszynami i urządzeniami półautomatycznymi, jak sortowniki, myjki, płuczki, krawalnice, młynki, taśmy, ubijaki, bloki obciążające na elektrycznych przewodnicach, w które wyposażone są przede wszystkim duże przetwórnice.

Środowisko pracy

materialne środowisko pracy Środowisko pracy kwaszara to otwarta przestrzeń, pomieszczenia lub hale produkcyjne, magazyny, wnętrza silosów. Ma tam do czynienia ze zmiennymi temperaturami, kurzem i ziemią z nie umytych warzyw, drobnoustrojami przez nie przenoszonymi, intensywnymi, przykrymi zapachami (produkty fermentacji), sokami roślinnymi i olejkami eterycznymi (powstającymi w trakcie rozdrabniania warzyw), hałasem, przemieszczającymi się wózkami widłowymi przewożącymi surowce i wyroby, wilgocią, śliskimi powierzchniami, ostrymi narzędziami i częściami pracujących maszyn (noże, ostrza szatkownika, świdry). Najpoważniejszym zagrożeniem, wynikającym z warunków pracy, jest niebezpieczeństwo zatrucia dwutlenkiem węgla (CO₂), powstającym w czasie fermentacji. Dlatego niezbędną czynnością jest wietrzenie silosa przed każdym wejściem do niego. W ostateczności należy używać maski gazowej). Inne zagrożenia to możliwość urazów i stłuczeń, zakażenie tężcem w przypadku ukuć i skaleczeń przy sortowaniu wstępnym oraz płaskostopie (pozycja stojąca przy taśmie w czasie przebierania), choroby kręgosłupa i narządu ruchu (sortowanie w pozycji siedzącej, dźwiganie) reumatyzm, uczulenia, przeziębienia. Niektóre z nich można wyeliminować dobrze organizując i zabezpieczając stanowiska pracy. warunki społeczne Kwaszara na ogół pracuje indywidualnie. Tylko nieliczne czynności (np. wyrównywanie kapusty) wymagają współpracy z innymi osobami. Jego kontakty zawodowe są bardzo ograniczone, polegają przede wszystkim na przyjmowaniu poleceń oraz instrukcji od przełożonych. warunki organizacyjne Kwaszara pracuje zwykle 8 godzin dziennie. W prywatnych kwaszarniach praca wykonywana jest na jedną zmianę, w dni powszednie, jednak w okresie zbiorów i największego nasilenia produkcji (VIII–X) zatrudniający może wymagać dyspozycyjności i przedłużonego (12–14 godzin) dnia pracy. Przetwórnice owocowo-warzywne zatrudniają pracowników na 2 lub 3 zmiany, także w święta lub wolne soboty. Czynności pracowników takich jak sortowacz, rozdrabniacz czy ładowacz są ściśle nadzorowane. Mają charakter rutynowy, nie są skomplikowane. W związku z tym pracownicy nie są na stałe przypisani do konkretnych zadań i mogą się w miarę potrzeby zamieniać i zastępować na stanowiskach. Tak jak we wszystkich specjalnościach przemysłu spożywczego w kwaszarnictwie obowiązuje ubranie robocze (biały fartuch, spodnie, nakrycie głowy, gumowe buty).

Wymagania psychologiczne

Cechy niezbędne na tym stanowisku to zręczne ręce, gospodarność, dokładność, cierpliwość (wykonywanie powtarzających się, prostych czynności), odporność na monotonię pracy ale i spostrzegawczość (konieczność szybkiego wychwytywania wad surowców), ostrożność (przy wejściu do silosów i obsłudze krawalnic), dobra koordynacja ruchowo-wzrokowa. Od pracownika wymaga się skrupulatnego wykonywania poleceń przełożonych, stosowania się do obowiązujących norm, schludności osobistej oraz przestrzegania higieny w miejscu pracy, odpowiedzialności za powierzone mu zadania, urządzenia i surowce. W wykonywaniu zawodu może być potrzebna wiedza techniczna i przyrodnicza (biologia, chemia), a przede wszystkim umiejętność jej praktycznego zastosowania. Przydać też się mogą uprawnienia do prowadzenia wózka widłowego.

Wymagania fizyczne i zdrowotne

Praca kwaszara wymaga dobrego stanu zdrowia, pełnej sprawności ruchowej, prawidłowo rozwiniętych zmysłów (wzroku, słuchu, smaku, węchu, dotyku), odporności

fizycznej i psychicznej (możliwość pracy w przedłużonym czasie w porze zbiorów). Przeciwwskazania do zatrudnienia na tym stanowisku wynikające z kontaktu z żywnością oraz własności środowiska pracy to nosicielstwo chorób zakaźnych (w tym gruźlica płuc), choroby weneryczne, napady drgawkowe (padaczka), zaburzenia równowagi i świadomości, reumatyzm, choroby układu oddechowego (rozedma i pylica płuc, astma), choroby układu krążenia, uczulenie na substancje występujące w miejscu pracy, przewlekłe schorzenia skóry rąk. Prawidłowe wykonywanie zadań mogą utrudniać: płaskostopie, wady wzroku (daltonizm, astygmatyzm, szkła cylindryczne), słabo rozwinięte zmysły węchu, smaku, dotyku. Ostatecznie przydatność do pracy określa lekarz na podstawie indywidualnych wyników badań (badania standardowe, nosicielstwo, WR, prześwietlenie płuc).

Warunki podjęcia pracy w zawodzie

W zależności od miejsca zatrudnienia wymagania dotyczące wykształcenia i przygotowania do pracy w zawodzie kwasiarza są różne. Małe, prywatne firmy, w których przeważa praca ręczna, nie przywiązują wagi do wykształcenia i chętnie zatrudniają pracowników po szkole podstawowej, przyuczanych do swoich obowiązków bezpośrednio na stanowisku pracy. W dużych zakładach, wyposażonych w półautomatyczne maszyny i urządzenia, szanse znalezienia pracy mają absolwenci zasadniczych szkół spożywczych, ze specjalnością operatora maszyn do przetwórstwa żywności i produktów pokrewnych.

Możliwości awansu w hierarchii zawodowej

Możliwości awansu w zawodzie są niewielkie. W dużych przetwórnich owocowo-warzywnych kwasiarz może pracować bezpośrednio w produkcji, a po wykazaniu się kwalifikacjami i talentami organizacyjnymi oraz przepracowaniu odpowiedniego czasu i zdaniu egzaminu lub decyzji przełożonych, zostać brygadzystą albo (wyjątkowo) mistrzem. Wyższe stanowiska wymagają wykształcenia przynajmniej średniego (technik technologii żywności). W małych kwaszarniach możliwy jest tylko awans finansowy.

Możliwości podjęcia pracy przez dorosłych

Nie ma żadnych ograniczeń w zatrudnieniu dorosłych, jeśli tylko są w pełni sił (do 40–45 lat). Kwaszarnie nie chcą natomiast przyjmować do pracy młodocianych i osób bardzo młodych, które nie były wcześniej zatrudnione przez żadnego innego pracodawcę.

Możliwości zatrudnienia

Informacje będą sukcesywnie uzupełniane.

Zawody pokrewne

wytwórca napojów chłodzących operator maszyn do przetwórstwa żywności i produktów pokrewnych młynarz masarz piekarz technik technolog żywności

Polecana literatura

Informator o szkołach zawodowych na podbudowie programowej szkoły podstawowej, WSiP, Warszawa 1986 Lech W., Biologiczne utrwalanie warzyw, WN-T, Warszawa 1970 Pijanowski E., Mrożewski S., Horubała A., Technologia produktów owocowych i warzywnych, PWRiL, Warszawa 1973